

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 32

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 1-201.10, ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАВЕ- ДЕНИЯ ОБЩЕСТВЕН- НОГО ПИТАНИЯ НЕ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

Заведение или организация, которая готовит или продаёт продукты питания, не являющиеся потенциально опасными, для немедленного употребления на мероприятиях, освобождается от обязательного лицензирования, если:

- Работники общественного питания не касаются готовых к употреблению продуктов питания без упаковки голыми руками, а пользуются соответствующими приспособлениями, такими как одноразовые пергаментные салфетки, лопатки, щипцы, одноразовые перчатки или оборудование для раздачи

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Три важнейшие фактора, описанные в Пищевом кодексе FDA и предназначенные для снижения количества передаваемых фекально-оральным путём заболеваний, передающихся с продуктами питания, включают в себя: изоляцию больных работников общественного питания, надлежащее мытьё рук, а также предотвращение касания готовых к употреблению продуктов питания голыми руками. Каждый из этих факторов сам по себе является недостаточным и может не обладать достаточной эффективностью. Однако при совместном надлежащем применении все эти три фактора позволяют контролировать передачу патогенов фекально-оральным путём. Штат Орегон требует от работников общественного питания минимизировать касание продуктов питания голыми руками, но на данный момент не запрещает этого. Однако важно иметь в виду, что даже надлежащее мытьё рук простым мылом и водой само по себе может быть недостаточным для предотвращения передачи патогенных микроорганизмов при прямом касании руками готовых к употреблению продуктов питания.

Запрет на прикосновения голыми руками на краткосрочных мероприятиях для операций, освобождённых от лицензирования

Недавние изменения в правилах позволяют освободить от обязательного лицензирования продажу некоторых готовых к употреблению продуктов питания при условии, что их не касаются голыми руками. Продукты питания считаются готовыми к употреблению, если перед подачей им не требуется дополнительная тепловая обработка или разогрев. Работники общественного питания могут распространять безлепезни, касаясь голыми руками готовых к употреблению продуктов питания, поэтому от них требуется использование соответствующими приспособлениями, перчатками или другими средствами, создающими барьер между руками и продуктами.

Для работы на краткосрочных мероприятиях лицензия может быть не нужна, если там подаются только не являющиеся потенциально опасными продукты питания.

Примеры не являющихся потенциально опасными продуктов питания это газированные напитки со льдом, карамелизированные яблоки и печенье.

При работе с готовыми к употреблению продуктами питания работники общественного питания обязаны пользоваться соответствующими приспособлениями, а не голыми руками.

Пригодные для этой цели приспособления включают в себя:

- Пергаментные салфетки
- Щипцы
- Вилки и другие сервировочные столовые приборы
- Лопатки
- Одноразовые перчатки (за исключением латексных)

Перчатки и другие барьерные средства не заменяют мытьё рук.

Если вы пользуетесь перчатками, всегда мойте руки перед тем, как надеть или заменить пару перчаток.



Кроме одноразовых перчаток есть много других способов избежать касания продуктов питания голыми руками

Перчатки следует заменить:

- Как только они загрязнились или порвались
- Приступая к выполнению другой операции
- После работы с не готовыми к употреблению продуктами питания

Никогда не мойте одноразовые перчатки и не используйте их повторно.